〈保証書付き〉
裏表紙についています

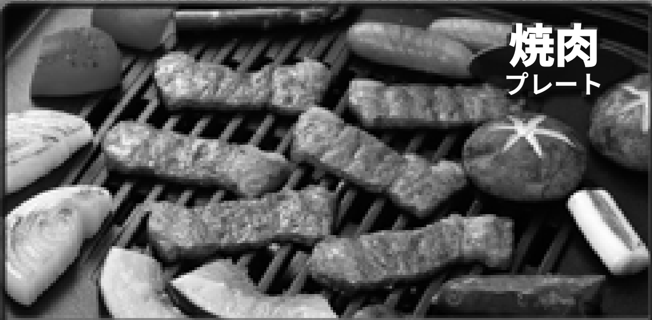
HITACHI

日立ホットプレート

取扱説明書

EH-L13形 家庭用

このたびは日立ホットプレートをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
お読みになったあとは、大切に保存してください。



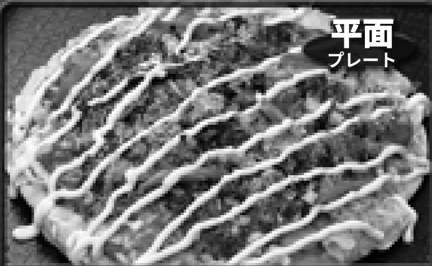
鉄板焼 （作りかた 8ページ）



焼そば （作りかた 7ページ）



クレープ （作りかた 8ページ）



お好み焼き （作りかた 7ページ）



ホットケーキ （作りかた 7ページ）

もくじ

安全のため必ずお守りください

絵表示について

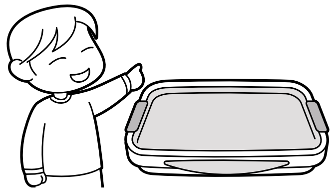
この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにいろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。
内容をよく確認してから本文をお読みください。

⚠警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

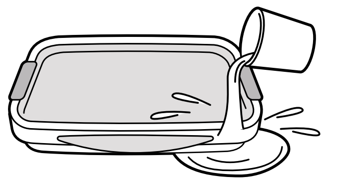
⚠警告

改造はしない
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理を行わない
火災・感電・けがの原因
修理はお買い上げの販売店またはお客様ご相談窓口一覧表（11ページ）の窓口にご相談ください。
分解禁止

子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない
感電・やけど・けがの原因



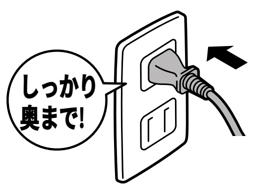
水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートの原因



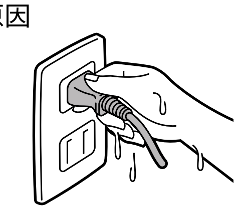
水ぬれ禁止

電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
電源コードが破損し、火災・感電の原因

プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因



ぬれた手でプラグの抜き差しをしない
感電やけがの原因

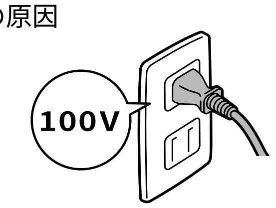


ぬれ手禁止

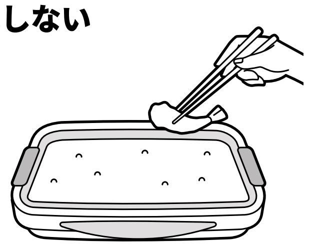
定格15A以上のコンセントを単独で使用する
他の器具と併用すると分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因

電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因

交流100V以外の電源は使用しない
感電・火災の原因



揚げ物料理はしない
火災の原因



絵表示の例

この記号は注意（危険・警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。

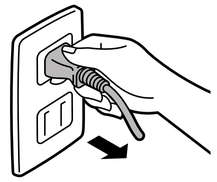
この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。

この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

⚠注意

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因
●新聞紙やカーペットなどで底面の通気口をふさがないでください。
●じゅうたん、畳、ビニールシート、樹脂などの上で使用しないでください。

プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端のプラグ部分を持って引き抜く
感電・ショート・発火の原因



使用時以外は、プラグをコンセントから抜く
けがややけど・絶縁劣化による感電・漏電による火災の原因

お手入れは冷えてから行なう
高温部に触れややけどの原因

使用中・使用直後しばらくは高温部に触れない
やけどの原因
接触禁止

壁や家具の近くでは使用しない
蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因

缶詰やびん詰などを直接加熱しない
破裂したり、赤熱してやけどやけがの原因

専用の自動温度調節器以外は使用しない
また他の機器に転用しない
故障・発火の原因

お願い

加熱したままでその場を離れないでください。
火災の原因

加熱中ふたを取るときは十分に注意してください。
やけどの原因

加熱中は、付属の専用へらを平面プレート上に放置しないでください。
専用へらが熱くなり、やけどの原因

ヒーターの上に直接食材を載せたり、他の鍋などを載せたりして調理しないでください。
感電・ショート・発煙・発火の原因
必ず専用の焼肉または平面プレートを使用してください。

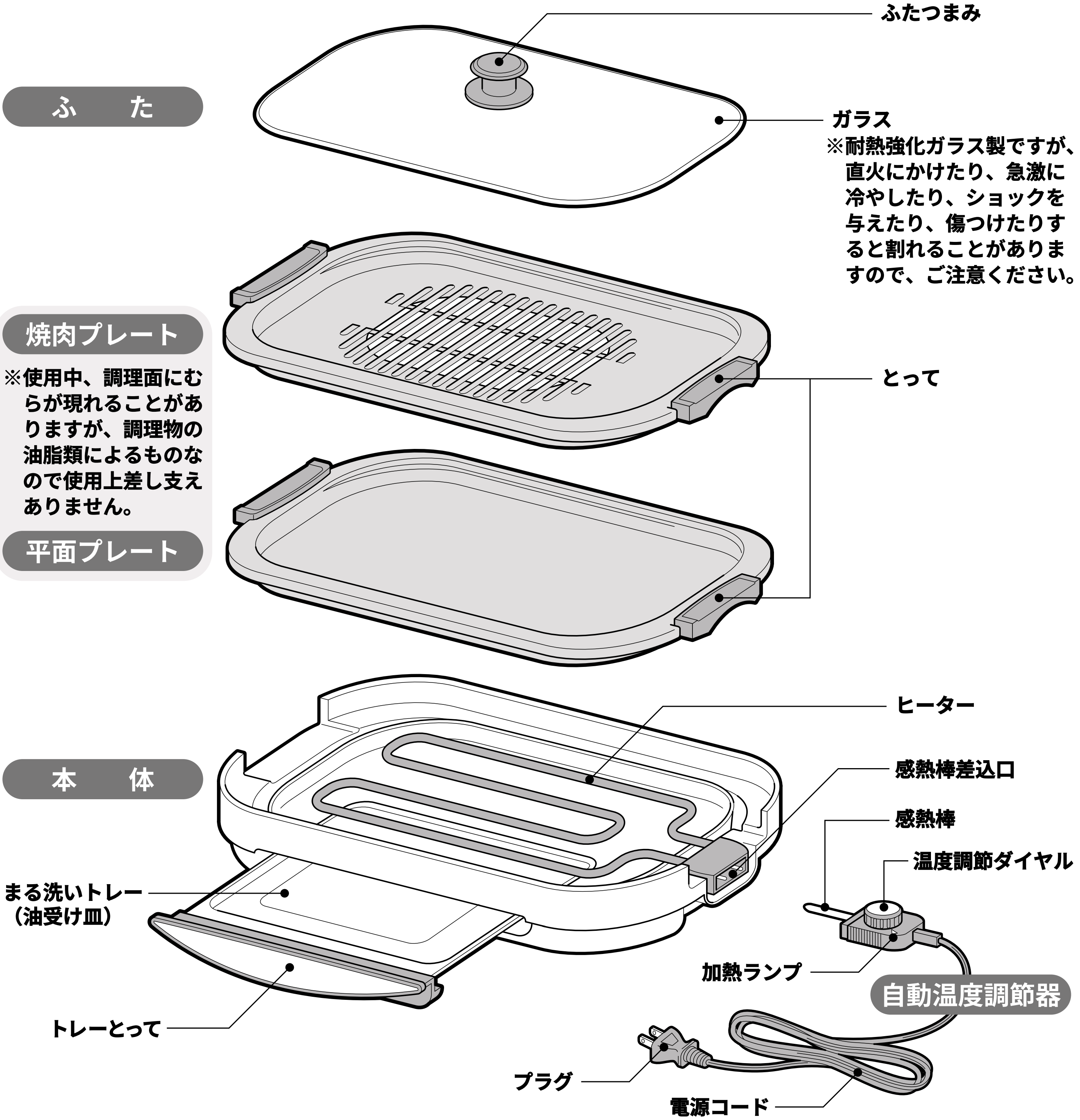
調理以外の用途には使用しないでください。
故障・感電・やけどの原因

焼肉または平面プレートは、必ず冷えてから外してください。
焼肉または平面プレートが冷えていても、ヒーターや感熱棒等が熱い場合があります。

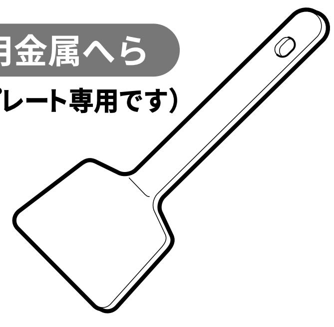
持ち運ぶときは、本体が十分冷めてから行なってください。
やけどやけがの原因

使用ごとに、必ずお手入れを行なってください。
使用したまま放置すると油汚れがこびりついたり、次回の使用時に油が蒸発して油煙、発火の原因

各部のなまえ



付　属　品

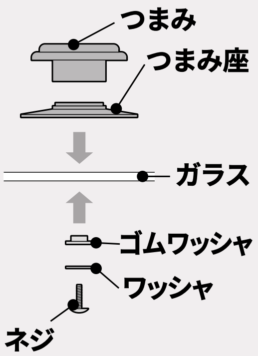


ふたつまみの取り付けかた

①ネジを回して、ふたつまみを分解します。

②ガラスの下から、ゴムワッシャ、ワッシャ、ネジの順にはめて指で支え、つまみ座を介してつまみを回し、取り付ける。

※無理な力でしめ付けないでください。（割れる原因）
※ネジがゆるくなったら、しめ直してください。



使いかた

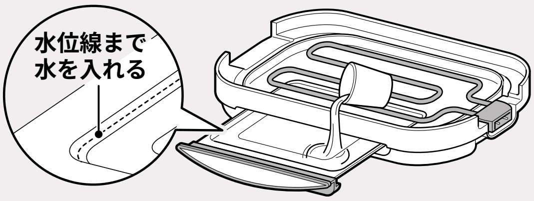
●最初は煙りやにおいが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。
●使用中は「ピチッ」という音がすることがありますが、ヒーターの熱膨張によるものです。

つづく ▶

焼肉プレートを使う場合

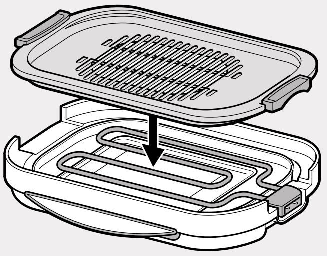
準備

1 まる洗いトレーに水を入れ、本体にセットする



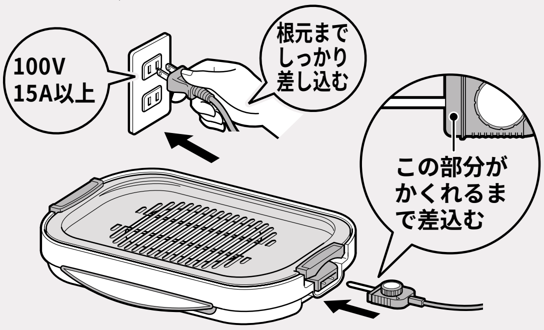
●まる洗いトレーには必ず水を水位線まで入れてください。水を入れないと、調理中に溜まった油が焼きつき、煙りが出ます。
●まる洗いトレーは本体に確実にセットしてください。

2 焼肉プレートを本体にセットする



●焼肉プレートの裏面や、ヒーターに異物がついていないか確認をし、ついている場合は取り除いてください。
●傾きやガタツキがないようにセットしてください。

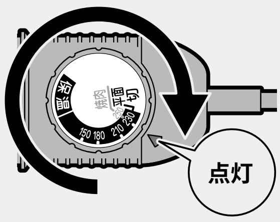
3 自動温度調節器をセットする



●温度調節ダイヤルが「切」になっていることを確認してください。
●自動温度調節器の感熱棒を本体に差し込み、続いてプラグをコンセントに差し込んでください。
●自動温度調節器の感熱棒は本体に確実にセットしてください。

調理

4 温度調節ダイヤルを「250」に合わせ、予熱をし、調理する



●10～11分予熱し、焼肉プレートを十分にあたためてから調理をはじめてください。
●小さな材料は、穴のあいていない部分で調理してください。
●調理中は加熱ランプが点灯したり、消灯したりして焼肉プレートの温度を一定に保ちます。
●材料やたれの水分などにより、油が飛び散る場合がありますのでご注意ください。
●まる洗いトレーの水が少なくなってきたら、給水してください。

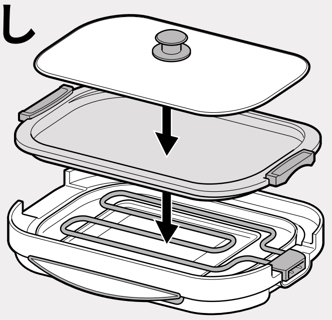
5 調理後は 温度調節ダイヤルを「切」に合わせ、プラグをコンセントから抜く

●調理後しばらくは、焼肉プレート・ヒーター・まる洗いトレー・感熱棒などは熱くなっていますので、冷めてからお手入れしてください。
●まる洗いトレーの水はこぼれやすいので、まる洗いトレーを軽く手前に引き出し、水をキッチンペーパーやふきんなどで吸い取ってからお手入れをしてください。

平面プレートを使う場合

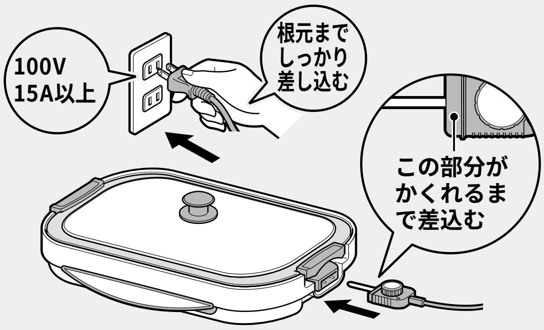
準備

1 平面プレートを本体にセットしふたをする



●平面プレートの裏面や、ヒーターに異物がついていないか確認をし、ついている場合は取り除いてください。
●傾きやガタツキがないようにセットしてください。
●まる洗いトレーは本体に確実にセットしてください。

2 自動温度調節器をセットする



●温度調節ダイヤルが「切」になっていることを確認してください。
●自動温度調節器の感熱棒を本体に差し込み、続いてプラグをコンセントに差し込んでください。
●自動温度調節器の感熱棒は本体に確実にセットしてください。

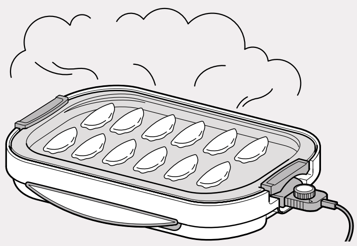
3 温度調節ダイヤルを調理メニューに合った目盛に合わせ、予熱をする



●設定温度により変わりますが、10～15分で予熱が完了します。（加熱ランプが消灯します。）
●必ずふたをして予熱してください。ふたをしないと予熱時間が長くなります。

調理

4 加熱ランプが消灯したらふたを外し調理する



●ふたは高温になっていますので、ふたを外すときはご注意ください。
●調理中は加熱ランプが点灯したり、消灯したりして平面プレートの温度を一定に保ちます。
●材料やたれの水分などにより、油が飛び散る場合がありますのでご注意ください。

5 調理後は 温度調節ダイヤルを「切」に合わせ、プラグをコンセントから抜く

●調理後しばらくは、平面プレート・ヒーター・まる洗いトレー・感熱棒などは熱くなっていますので、冷めてからお手入れしてください。

調理メニュー

※掲載されているメニュー例の写真は盛り付け例です。

つづく ▶

平面プレートを使って

温度目盛とメニュー例

温度目盛	メニュー例	温度目盛	メニュー例
230	焼そば・野菜いため	180	ホットケーキ
210	お好み焼き・焼きぎょうざ	150	クレープ

● 温度目盛は、ふたをしない場合の目安温度です。
（ふたをすると30～40℃温度が高くなります。）

焼きそば（2人分）

- Ⓐ
  - 豚薄切り肉（適宜に切る）……… 60g
  - むきえび（背わたを取る）……… 50g
- Ⓑ
  - たまねぎ（せん切り）…………… 80g
  - キャベツ（適宜に切る）………… 80g
  - にんじん（せん切り）…………… 40g
  - 生しいたけ（石づきを除きせん切り）…… 2枚
- 中華そば（焼そば用）…………………… 2玉
- サラダ油・焼きそばソース ………… 各適量
- ※紅しょうが（みじん切り）…………… 適量

温度目盛　230

調理

❶ふたをして、温度目盛「230」に合わせ、加熱ランプが消えたらふたを取り、サラダ油をしく。
❷Ⓐを焼き、Ⓑを加えてよくいためる。
❸ほぐした中華そばを入れてさらにいためる。
❹焼そばソースで味付けする。
※好みにより紅しょうがを載せる。



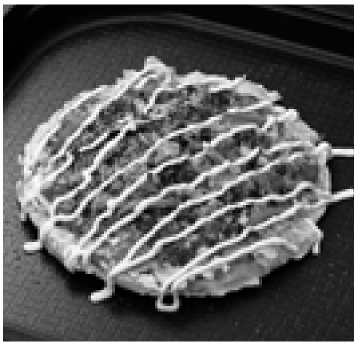
続けて焼く場合の調理のコツ

焼そばをおいしくするためには、強い火力が必要です。
● 調理終了後、再び温度目盛「230」に合わせ、加熱ランプが消えたら調理を始めてください。

お好み焼き（4人分／4枚）

- Ⓐ
  - 豚薄切り肉（適宜に切る）……… 80g
  - いか（適宜に切る）……………… 80g
  - むきえび（背わたを取る）……… 60g
  - コーン（缶詰）…………………… 50g
- Ⓑ
  - 小麦粉（薄力粉）………………100g
  - 卵 ……………………………… 大2個
  - だし汁 …………………………200mL
  - キャベツ（みじん切り）………… 400g
  - 山芋（すりおろす）……………… 50g
  - 紅しょうが（みじん切り）…… 大さじ2
- サラダ油・ソース …………………… 各適量
- ※マヨネーズ・削り節・青のり粉 …… 各適量

温度目盛　210



準備

● ボールにⒷを入れて混ぜ合せる。

調理

❶ふたをして、温度目盛「210」に合わせ、加熱ランプが消えたらふたを取り、サラダ油をしく。
❷Ⓐを軽く焼いて取り出し、4等分する。
❸Ⓑのタネを4等分して流し、❷を載せ、両面を焼き、中まで火を通す。2枚ずつ焼く。
※ソースをかけ、好みによりマヨネーズ・削り節・青のり粉をかける。

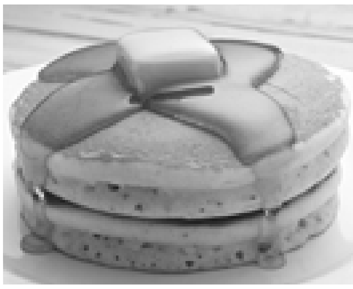
ホットケーキ（4人分／4枚）

- Ⓐ
  - ホットケーキミックス（市販品）… 200g
  - 卵 ……………………………… 1個
  - 牛乳または水 ………………… 150mL
- サラダ油 ………………………………… 適量
- ※バター・はちみつ ………………… 各適量

きれいに焼くための調理のコツ

● サラダ油をプレート全体にむらなく塗り、ふき取る。（塗むらがあると、焼きむらの原因になります。）
※ディンプル加工の模様は付きます。

温度目盛　180



準備

● ボールにⒶを入れて混ぜ合せる。

調理

❶ふたをして、温度目盛「180」に合わせ、加熱ランプが消えたらふたを取り、サラダ油をしく。
❷Ⓐのタネを玉じゃくしで丸く流し、プツプツと小さい泡ができたら裏返し、両面を焼く。
※好みによりバターを載せ、はちみつをかける。

平面プレートを使って

クレープ（4人分／8枚）

Ⓐ	小麦粉（薄力粉）	200g
	砂糖	大さじ2
Ⓑ	卵	2個
	塩	少々
	牛乳	400mL
	バター	20g
	サラダ油	適量
	※ジャム・クリーム・フルーツ	各適量

温度目盛　150



準備

- Ⓐは合わせてボールにふるい入れ、合わせたⒷを加え、泡立て器でよく混ぜる。
- とかしたバターを加えて混ぜ合わせ、約30分ほどねかす。

調理

❶ふたをして、温度目盛「150」に合わせ、加熱ランプが消えたらふたを取り、サラダ油をしく。
❷タネを玉じゃくしで丸く流し、両面を焼く。
※好みにより、ジャム・クリーム・フルーツなどを巻く。

焼肉プレートを使って

鉄板焼（4人分）

牛肉（焼肉用）	600g
牛レバー（水につけて血抜きする）	200g
いか（切り目を入れて切る）	1ぱい
えび（殻・背わたを取る）	8尾
ソーセージ（切り目を入れる）	8本
生しいたけ（石づきを除く）	8枚
かぼちゃ（適宜に切る）	¼個
なす（5mm厚さに輪切り）	1本
※たれ	適量

温度目盛　250



準備

- まる洗いトレーを引き出し、水位線まで水を入れ、本体にセットする。

調理

❶温度目盛「250」に合わせる。
通電後、10～11分後調理を始める。
❷材料を載せて焼き、焼き上がったら好みによりたれを付ける。

お願い
※プレート面は、材料やたれの水分などにより、油が飛び散りますのでご注意ください。
※油がたれる場合がありますのでご注意ください。

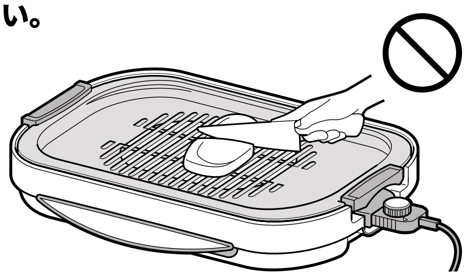
プレートのフッ素樹脂加工を長持ちさせるために（プレートご使用上のお願い）

腐食・はがれ防止のため、次のことをお守りください。

- プレートはこの器具専用です。他の熱源（ガスコンロなど）にかけないでください。
- 料理の残りを入れたままにしたり、長時間水につけたまま放置しないでください。

■焼肉プレートについて

- 付属の専用金属へらや市販の金属製のへら・ナイフは使わないでください。



■平面プレートについて

- 付属の専用金属へらをお使いください。
（木製・樹脂製のへらも使えます。）
※市販の金属製のへらやナイフ・フォークなど角や先端が鋭利なものは使わないでください。
- 強くこすらないでください。（塗装に傷付くことがあります。）
※プレート上で肉などかたいものを切らないでください。
※特にへらの角や先端では、強くこすらないでください。
※プレートのコーナー部は傷付きやすいのでご注意ください。



お手入れ

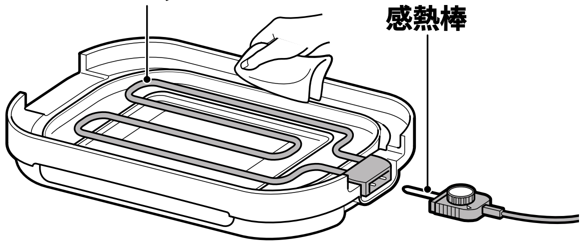
必ずプラグを抜いて、本体が冷めてから行ってください。

お　願　い

●使い終わったら、早めにお手入れする。
（調理物のカスなどが残っていると、変色・こびり付き・フッ素加工のはがれの原因）

●台所用中性洗剤とスポンジで洗う。
シンナー、ベンジン、みがき粉、たわし、スポンジのナイロン面などは使わない。
（傷・変色・変形の原因）

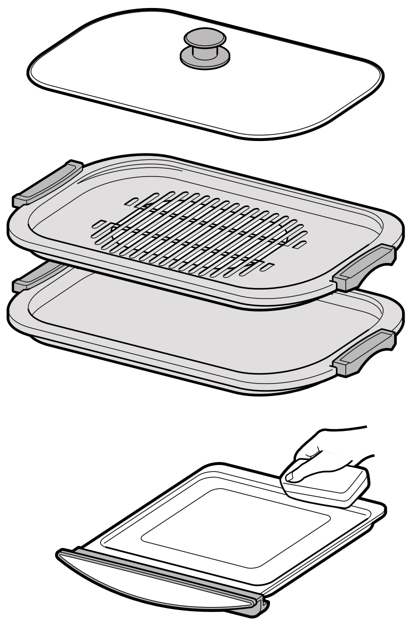
本体（ヒーター周り・感熱棒）



●かたくしぼった布でふきとる。
（感熱棒に汚れが付着すると正しく温度調節できません。）
※水洗いはしない。（故障の原因）
※感熱棒、ヒーターを強い力で変形させないでください。

●汚れがひどいときは、薄めた台所洗剤(中性)をふきんにしみ込ませてふき取る。

ふた・焼肉プレート・平面プレート・まる洗いトレー



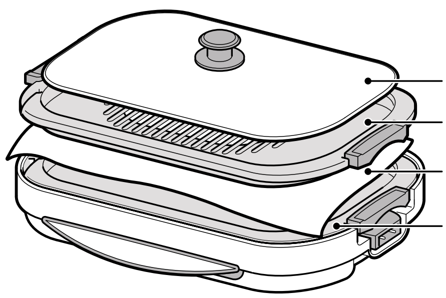
●台所用中性洗剤とスポンジで汚れや異物を残さないように洗い、乾燥させる。

●ふたつまみを固定しているネジがゆるくなってきたらしめ直す。

●焼肉プレート・平面プレートは裏面も異物をきれいに取り除き、水滴をよくふき取って十分乾かす。
（水滴や異物が残ったまま使うと、本体に汚れがこびり付きます。）

収　　納

必ずお手入れを行ってから収納してください。



●本体に平面プレート、焼肉プレート、ふたの順に重ねて収納することができます。
●高い所や不安定な場所に置いたり、衝撃を加えたりしないでください。
●プレートのとっての位置を合わせ、間にふきんなどを入れてください

故障かな？と思ったら

修理など依頼する前に取扱説明書をよくお読みのうえ、下記の点をお調べください。

現　　象	調べるところ
●焼肉または平面プレートが熱くならない	●プラグは確実にコンセントに差し込まれていますか。 ●自動温度調節器は本体に接続していますか。 ●温度調節ダイヤルの温度を正しく合わせましたか。
●予熱中に油煙が出る。	●初めての使用ですか。 ➡ 異常ではありません。（5ページ参照） ●本体や焼肉または平面プレートが油で汚れている。 ➡ お手入れをする。（9ページ参照）
●予熱に時間がかかる。	●予熱完了前に食材を入れている。➡ 予熱中に食材を入れないでください。

仕　　様

電源		100V　50－60Hz
消費電力		1,300W
本体大きさ（プレート含む）		幅48.8cm × 奥行37.1cm × 高さ10.9cm
プレートの大きさ	焼肉プレート	幅37.3cm × 奥行30.6cm × 深さ2.0cm　質量 約1.8kg
	平面プレート	幅37.3cm × 奥行30.6cm × 深さ3.0cm　質量 約1.9kg
質量（重さ）		約7.6kg（プレート含む）
電源コードの長さ		1.9m

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書（裏表紙についています）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

●保証期間はお買い上げ日から1年です。

■補修用性能部品の保有期間

ホットプレートの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年です。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立家電品の取扱店を紹介させていただきます。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表（11ページ）の窓口にお問い合わせください。

■修理を依頼されるときは　持込修理

「故障かな？と思ったら」（10ページ）に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は

修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表

（家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示）

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は

TEL 0120−3121−68
FAX 0120−3121−87

商品情報やお取り扱いについてのご相談は

TEL 0120−3121−11
FAX 0120−3121−34

＊フリーダイヤルされますと、お客様の地域を担当するセンターへおつなぎします。

一般ご相談窓口 家電品についてのご意見やご要望は各地区の**お客様相談センター**へ

担当地域	電話番号	所　在　地
北海道地区	011−833−5088	札幌市白石区東札幌２条４−１−１０
東北地区	022−232−5088	仙台市宮城野区扇町１−１−４５
関東・甲信越地区	03−3834−8588	台東区東上野２−７−５（日立家電上野ビル）
中部地区	052−795−5088	名古屋市守山区川宮町５５（日立家電守山ビル）
関西地区	078−431−5088	神戸市東灘区甲南町１−３−８
中国地区	082−231−5088	広島市西区観音新町１−７−１７
四国地区	0877−47−1088	坂出市林田町４２８５−１４３
九州・沖縄地区	092−281−5088	福岡市博多区店屋町７−１８（博多渡辺ビル）

●ご相談窓口の名称、所在地等は変更になることがありますのでご了承ください。

−01C −

愛情点検

★長年ご使用のホットプレートの点検を！

●ホットプレートの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年です。

ご使用の際このようなことはありませんか。

●プラグや電源コードが異常に熱くなる。
●電源コードに傷がついていたり、触れると通電したりしなかったりする。
●その他の異常・故障がある。

お願い

故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。
点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

株式会社 日立ホームテック　　株式会社 日立製作所

〒105−8430　東京都港区西新橋２−15−12　電話（03）3502−2111

日立ホットプレート保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、商品をお買い上げの販売店（修理申出先）やメーカーへ送付した場合の送料等はお客さまの負担となります。

型名	EH-L13形	※お買い上げ日	保証期間
		平成　年　月　日	本体：1年
※お客様	ご住所 ご芳名	〒 様	
※販売店	住所 店名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
（イ）使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
（ロ）お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
（ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
（ニ）車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
（ホ）業務用に使用されて生じた故障または損傷。
（ヘ）本書のご提示がない場合。
（ト）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
2. この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の11ページの日立家電品お客様ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の11ページの日立家電品お客様ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

株式会社 日立製作所

〒105－8430　東京都港区西新橋２－15－12　電話（03）3502－2111

NH214140-01　2001-11（DC）